

ersten, immer von zwei zu zwei Fäden neben dem Grundfaden, bis die Oberfläche überflochten ist, und ein schönes Gitter gibt, das in sechs Strahlen ausläuft. Mit vier Fäden ist es nicht rathsam, weil die Figur nicht mehr deutlich werden kann. Man hat übrigens sehr verschiedene Dessen; diese kleine Kokerterie wird aber als gar zu unbedeutend angesehen, die Beschreibung derselben folglich als überflüssig gehalten.

Diese Sorten erscheinen mit gleichem Erfolge, als:

Mit Markköchel. (A la Moëlle pralinée.)

Mit Nierenköchel. (Aux Rognons de Veau.)

Mit Chokoladeköchel. (Crème au Chocolat.)

Mit Kaffeeköchel. (Crème au Café.)

Mit Köchel und gerösteten Haselnüssen. (Crème aux Avelines pralinées.)

Mit Vanilleköchel. (Crème à la Vanille.)

Mit Pistazienköchel. (Crème aux Pistaches.)

Die feinen Köchel finden sich unter einem eigenen Abschnitte.

(S. Abschn. von feinen Köcheln.)

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Vom Backwerk aus viermal geschlagenem Buttertieg.

Butterschnitten, oder Canapés's. (Canapés garnis d'abricots.)

Der Buttertieg wird um eine Tour mehr, und folglich viermal geschlagen (S. Abschn. vom Buttertieg). Mit dem letzten Zusammenlegen und Auswalken muß so angetragen werden, daß man ein sechs Zoll breite und einen halben Finger dünne Platte bekommt, die dann in ihrer Mitte mit einem feinen Messerspiz, der Länge nach, von einander geschnitten wird, und zwei Streifen von drei Zoll Breite gibt. Diese Streifen werden nun auf drei

Linien breite Schnitten, mit einem scharfen, dünnen Messer geschnitten; und zwei Finger breit aus einander über Bleche gereiht, und ohne der mindesten Bestreichung im heißen Ofen gebacken. Die Hitze darf 80 Grad Reaumur an der Mündung des Ofens haben. Nach drei bis 4 Minuten, wenn sie aus einander gefahren sind, werden sie mit feinem Zucker stark bestäubt, und wieder hinein gethan, bis dieser zerfließend die Schnitten glänzend überspült.

Aus dem Ofen kommend, werden zwei und zwei, mittelst Marillen-Marmelade (Latwerge), mit der untern Seiten zusammengespült, und über eine Serviette zierlich aufdressirt.

Dieses Gebäcke kann mit einem jeden Eingesottenen, ja mit mehreren zugleich erscheinen, wodurch demselben viel Mannigfaltigkeit gegeben werden kann; so kann z. B. der Rand mit weißem Eise überzogen, und mit feingeschnitten Pistazien bestäubt werden, die Mitte dann mit Ribisel-Gelee angefüllt, oder der Rand mit weißem Eise überzogen, mit Grobucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker), und die Mitte mit Reineclauden-Marmelade verziert werden. Ein eben so schönes Ansehen bekommen sie, wenn der Rand mit rothem Eise, und die Mitte mit sehr weißer Aepfel-Gelee occupirt wird.

Gestürzte Butterkrampf mit Ribiselsulz. (Petits Gâteaux Grenversès à la Gelée de Groseilles.)

Der viermal geschlagene Buttermey (S. Butterschnitten) wird anderthalb Linien dünn ausgewalzt, dann mit einem Ausstecher von zwei Zoll im Durchmesser ausgestochen, leicht mit Wasser genäßt, auf die Hälfte zusammengebogen, und über einen leicht genäßten Platz, zwei Finger breit aus einander gereiht, leicht bestrichen, und den Augengläsern gleich, im heißen Ofen gebacken. (S. den vorhergehenden Abschnitt.) Wenn sie den gewünschten Effect thun, nämlich von der geschnittenen Seite aufgegangen und umgestürzt, die Figur eines runden Balles erhalten haben, so werden sie mit feinem Zucker bestäubt, und an der Flamme glasirt. Nach dem Erkalten werden sie über

ihre Mitte mit schmalen Streifen Ribiselsulz belegt und verziert, dann gehäuft angerichtet.

Gestürzte Butterkrampf mit Pistazien. (Petits Gâteaux renversés aux Pistaches.)

Die vorübergehenden, jedoch ohne Glasur gebackenen Butterkrampf werden in ein Viertelpfund bis zum Bruch eingekochten Zucker (S. Abschn. von gesponnenem Zucker) mit ihrer Oberfläche getaucht, und mit, auf dünne Fäden geschnittenen Pistazien bestäubt.

Ganz so werden sie mit grobgestoßenem Zucker und feingeschnittenen Pistazien oder mit grobem Zucker und Weinbeeren bestreut.

Kleine Butterrosen. (Petits Rosasses au gros Sucre.)

Es werden aus viermal geschlagenem Buttermteig (S. den vorübergehenden Abschnitt und hierauf den folgenden Artikel), der anderthalb Linien dünn ausgewalkt ist, zwei Zoll große, runde Plättchen, mit einem Ausstecher ausgestochen; der übrig gebliebene Teig wird wieder zusammengeschlagen, etwas dünner als der erste ausgewalkt, und daraus, mit einem Zoll kleinen Ausstecher, kleine Mondscheinchen, höchstens zwei Linien breit, ausgestochen. Die Plättchen werden leicht bestrichen, auf einen etwas genähten Platz zusammen gereiht, und nun mit den Mondscheinchen, in Form einer Rose, belegt. Es kommt nämlich ein Spiz in die Mitte, und der andere im runden Laufe an den Rand, von dem er dann etwas einwärts gebogen wird; der Spiz des zweiten Mondscheins kommt ebenfalls in die Mitte an den ersten, und wird ungefähr einen Viertelzoll in der weitesten Entfernung von dem ersten, ebenfalls an den Rand rundlaufend, gelegt, so daß wenigstens fünf solche Mondscheinchen auf ein Scheibchen kommen, und selbe in gleiche Theile theilen, deren Spitzen dann immer vom Rande etwas einwärts gebogen werden, und einige Aehnlichkeit mit einer Rose bekommen. Sie werden mit feinem Zucker bestäubt und im heißen Ofen gebacken

Von dem übrig gebliebenen Teig werden drei Viertelzoll kleine Plättchen ausgestochen, und durch das Ausstechen ihrer Mitte, mittelst eines, einen halben Zoll großen Ausstechers, zu kleinen Ringchen gebildet. Diese Ringchen werden ebenfalls leicht bestrichen, mit Zucker bestäubt, und im heißen Ofen gebacken. Nach dem Ausbacken und einigem Erkalten werden die, die Rosen bildenden Mondscheinchen mit gesaumtem Eise (S. Abschn. v. Zucker, gesaumtes Eis) Messerrücken hoch bestrichen, und die Mitte mit einem der kleinen Ringchen belegt, und auf zwei Minuten wieder in den Ofen gethan; dann wird das Ringchen sehr dünn mit dem Eise bestrichen, mit rothem Grobzucker bestreut, und wieder einen Augenblick zum Abtrocknen gestellt. Nach dem vollkommenen Erkalten werden die Zwischenräume der Mondscheinchen und die Mitte der Ringchen mit einer schönrothen und durchsichtigen Ribiselsulz reinlich ausgefüllt.

Man kann die Mondscheinchen mit Grobzucker, und das Ringchen mit feingeschnittenen Pistazien, oder mit Grobzucker bestreuen, und so auch umgekehrt.

Gefällige Form und schöne Miene zeichnen dieses Gebäck vor andern vortheilhaft aus. Das Anrichten geschieht dann gehäuft, im gehörigen Verhältniß der Menge zu den andern Zwischenspeisen.

Gepörlte Buttertreffeln mit Pistazien. (Petits Trèfles perlés aux Pistaches.)

Der Butterteig wird viermal geschlagen (S. Abschn. vom Butterteig) und einen Achtelzoll dünn ausgewalzt. Es werden dann mit einem dreirippigen Ausstecher, von zwei Zoll im Durchmesser, der einer Treffel ähnlich sieht, solche Treffeln ausgestochen, über einen etwas genähten Platfond, einen halben Finger breit, aus einander gereiher und leicht bestrichen. Aus dem übrig gebliebenen und zusammengeschlagenen Teig, der um die Hälfte dünner ausgewalzt worden ist, werden mit einem Ausstecher, von einem starken Zoll Größe, Plättchen ausgestochen, und mit einem etwas kleineren Ausstecher durchgestochen, welches dann

Ringchen bildet; diese Ringchen werden in die Mitte der Treff-Ringchen gelegt, nieder gedrückt, bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt und kühl gebacken, damit sie weiß bleiben. Nach dem Ausbacken und einigem Erkalten werden die vorstehenden Rippen, die die Treffeln bilden, mit gesaumtem Eise Messerrücken dick bestrichen (S. Absch. v. Zucker, gesaumtes Eis), und über diese Verkleidung eine jede Rippe mit vier bis fünf kleinen Perlen, von diesem nämlichen Eise, an ihren äußersten Enden besetzt und zum Trocknen gestellt. Diese Verkleidung soll weiß bleiben. Da diese Arbeit nicht so schnell von Handen gehet, und das gesaumte Eis, und besonders die Perlen, ihre Form verlieren, so werden immer nur sechs so beendete Treffeln in die Mündung des Ofens zum Trocknen gesetzt. Bis die andern sechs fertig sind, können die ersten schon herausgenommen werden, und so wird bis zu Ende fortgeföhren. Dann werden die Ringchen mit dem Eise bestrichen, und mit fein geschnittenen Pistazien bestäubt, und noch einen Augenblick zum Trocknen gestellt. Nach einigem Erkalten wird das Ringchen endlich mit einer Ribiselsulz gefüllt, und zwischen jede Perle eine kleine Perle von der nämlichen Sulz gesetzt, welches dem Ganzen unendlich viel Brillantes gibt.

Buttertreffeln mit Rosinen. (Petits Treffles perlés aux Raisins de Corinthe.)

Diese werden den vorhergehenden gleich behandelt. Zwischen den Perlen von gesaumtem Eise kommen gleich gewählte, schöne Weinbeeren; so wird auch das Kränzchen mit dem Eise bestrichen und mit Weinbeeren besetzt, und auf einige Augenblicke in die Mündung des Ofens, zum Trocknen, gestellt. Zu bemerken bleibt, daß die Weinbeeren erst in dickem Syrup abgekocht werden. Nach dem Erkalten werden die Kräpfschen mit einer halben Confitur gefüllt.

Man kann übrigens das Kränzchen mit gefärbtem Eise oder gefärbtem Zucker glasiren, und so auch alle Sorten Confituren gebrauchen. (S. Absch. vom Zucker.)

Buttertreffeln mit Haselnüssen. (Petits Tréfiles pralinés aux Avelines.)

Die den vorhergehenden gleich behandelten Treffeln werden leicht bestrichen, das Kränzchen in feingeschnittene, und mit der Hälfte so viel Zucker vermengte Haselnüsse getaucht, überdies noch mit feinem Zucker bestäubt, und in dem etwas abgekühlten Ofen schön blond gebacken, dann den ersten gleich gepulvert, und mit Marillen-Marmelade gefüllt.

Ganz so werden sie mit Mandeln behandelt.

Buttersterne mit Grob Zucker. (Petites Etoiles au gros Sucre.)

Der viermal geschlagene Butterteig (S. gestürzte Butterkrapfel) wird zwei Linien dünn ausgewalzt, und mit einem fünfstrahligen Sternenausstecher, von ungefähr zwei Daumen Größe, zwanzig bis vier und zwanzig Plättchen ausgestochen, und auf einen leicht genähten Platfond gereiht; der übrige Teig wird wieder zusammengeschlagen, einen Achtelzoll dünn ausgewalzt, und wieder so viel Sterne daraus gestochen, die dann mit einem eben so gemachten, aber nur einen Zoll großen Ausstecher durchgestochen werden. Die ersten werden leicht bestrichen, diese genau darüber gelegt und leicht zusammengepreßt, so daß sie nur einen Stern bilden, die dann leicht bestrichen, und mit feinem Zucker bestäubt, in etwas abgekühlten Ofen gebacken werden. Ihre Oberfläche wird sonach mit weißem Eise bestrichen, mit grobem Zucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker) und noch ein Paar Minuten lang trocken gestellt. Vor dem Anrichten werden ihre Vertiefungen mit Marillen-Marmelade oder Ribiselsatz angefüllt.

Buttersterne mit Pistazien. (Petits Etoiles au Pistaches.)

Es werden aus viermal geschlagenem und auf zwei Linien dünn ausgewalktem Butterteig ungefähr vier und dreißig Sterne, den vorhergehenden gleich, ausgestochen, und über einen etwas naß gemachten Platfond gereiht. Aus dem übriggebliebenen

nen, wieder zusammengeschlagen, und einen Achtelzoll dünn ausgewalkten Teig werden nicht gar anderthalb Zoll runde Scheiben ausgestochen, die dann wieder mit einem, einen halben Zoll großen Ausstecher durchgebrosen, und so zu Ringchen gebildet werden; diese Ringchen werden über die Mitte der bestrichenen Sterne gelegt, leicht bestrichen, mit Zucker bestäubt, und in etwas abgekühlten Ofen gebacken. Dann wird das Fränzchen mit gefaumtem Eise (S. Abschn. vom Zucker) bestrichen und mit fein gebackten Pistazien stark bestäubt. An eine jede Spitze der Strahlen kömmt eine Perle von eben dem Eise. Es wird dann warm gestellt, um zu trocknen. Bei dem Anrichten wird dieß Größchen mit Confitur angefüllt. Alle diese Kleinigkeiten lassen sich bis in's Unendliche vervielfältigen. Es bleibt einem jeden unbenommen, sich gefällige Formen zu wählen und solchem Bäckwerk Mannigfaltigkeit zu geben.

Kleine Butterschiffel. (Petites Couronnes aux Pistaches)

Es werden aus dem viermal geschlagenen Buttermteig (S. Abschn. v. Buttermteig), der auf ein Sechstel eines Zolles dünn ausgewalkt ist, länglichrunde Plättchen, von drei Zoll Länge und anderthalb Zoll Breite ausgestochen, und über einen etwas nassen Platfond an einander angereibet, aus dem übriggebliebenen und zusammengeschlagenen Teig werden mit einem gekrausten Ausstecher, von einem Zoll Größe, Plättchen ausgestochen, und mit einem, einen halben Zoll dünnen Ausstecher durchgebrosen, so daß sie kleine Ringchen bilden. Diese Ringchen werden über die bestrichenen Platten gelegt, eines in die Mitte und die andern zwei von einer jeden Seite. Auch diese Ringchen werden dann bestrichen, das Ganze mit feinem Zucker bestäubt und gebacken. Nach dem Herausnehmen wird das mittlere Ringchen mit weißem Eise (S. Abschn. vom Zucker) bestrichen, und mit feingeschnittenen Pistazien stark bestäubt (S. Abschn. v. Mandeln), die andern zwei werden mit Eise bestrichen und mit grobem Zucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker) und dann trocken gestellt. Vor dem Anrichten wird in das mittlere Ringchen eine Apfelsulz, und

in die beiden andern mit Grobzucker Ribiselsulz gefüllt. Diese kleine Kofetterie läßt ihnen sehr wohl.

Geyertes Eichenlaub. (Petites Feuilles de Chêne perlées.)

Der viermal geschlagene Butterteig (S. d. Artik.: gestürzte Butterkapsel) wird zwei Linien dünn ausgewalzt, und mit einem Ausstecher, der ein Eichenlaub bildet, ausgestochen, über einen Platsfond gereiht, leicht bestrichen, mit Zucker bestäubt und gebacken. Diese Blätter werden dann nach dem Ausbacken mit gesäumtem Eise (S. Abschn. vom Zucker) leicht bestrichen; über die Mitte, der Länge nach, wird ein dünner Strängel gezogen, dann gegen einen jeden Saften des Blattes, von der Mittellinie herunter geneigt, wird eine längliche Perle, mittelst zweier Messerspitzen gebildet, mit feinem Zucker bestäubt, und noch einmal in den Ofen gestellt, bis die leichte Hitze sie flüchtig färbt. Vor dem Anrichten werden die Zwischenräume der Perlen mit dünnen Fäden Ribiselsulz, und die Oberfläche der Perlen mit dünnen Fäden Pistazien-Glace bezeichnet. (S. Abschn. v. Zucker.)

Kleine Butterkörbchen. (Petits Paniers au gros Sucre.)

Mit einem ovalen rippigen Ausstecher von dritthalb Zoll in der Länge und anderthalb in der Breite werden aus dem viermal geschlagenen, und auf einen Viertelzoll dünn ausgewalkten Butterteig (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes) ovale Platten ausgestochen. Sie werden über einen Platsfond gereiht, bestrichen, und mit feinem Zucker bestäubt. Dann werden mit der scharfen Spitze eines Messers die Henkel bezeichnet. Es wird nämlich über die Mitte, der Quere nach, zwei Linien breit vom Rande bis zum andern Rande ein Einschnitt gemacht, und einen Messerrücken breit von diesem wieder einer, welcher den Henkel bilden; von diesen Einschnitten des Henkels wird der Schnitt, zwei Linien breit vom Rande, rund herum bis zum andern Ende geführt, eben so auch von der andern Seite. Nun werden sie im etwas abgekühlten Ofen gebacken. Durch den rund herum geführten Einschnitt entsteht eine runde Oeffnung von einer jeden Seite

des Henkels; diese kleinen Oeffnungen werden behutsam mit dem kleinen Finger etwas hineingedrückt. Der Rand und der Henkel werden mit weißem Eise bestrichen, mit Grobzucker bestäubt, und zum Trocknen gestellt. (S. Abschn. v. Zucker.) Vor dem Anrichten werden die Grübchen mit gesaumter Milch oder sonst einer beliebigen Confitur angefüllt.

Kleine Butterkörbchen mit Mandel. (Petits Paniers pralinées aux Amandes.)

Bei den, den vorhergehenden gleich ausgestochenen Körbchen werden, nach den gemachten Einschnitten, nur der Rand und das Henkelchen behutsam bestrichen, und über fein geschnittene und mit eben so viel Grobzucker vermengte Mandeln gelegt, leicht niedergedrückt, damit dieselben in genugsamer Menge sich ankleben, dann umgewendet über einen nassen Platfond gereiht, damit die Mandeln an die Oberfläche kommen, sonach langsam bis zur schön blonden Farbe gebacken. Uebrigens werden sie, wie die vorhergehenden, mit Confituren gefüllt und zierlich angerichtet. Das Auftragen der Mandeln kann auch mit Haselnüssen oder Pistazien geschehen.

Kleine Mondscheinchen. (Petits Diadèmes aux Pistaches.)

Der viermal geschlagene Buttermteig (S. den Artikel der gestürzten Butterkräpfchen) wird ein Sechstelzoll dünn ausgewalkt, und mit einem Ausstecher von dritthalb bis drei Zoll im Durchmesser auf Mondscheine ausgestochen, die in ihrer größten Breite fünf Viertelzoll messen; sie werden über einen Platfond gereiht, bestrichen und mit feinem Zucker bestäubt. Dann wird mit einem acht Linien breiten Ausstecher in der Mitte des Mondscheinens eine Linie tief eingeschnitten; drei Linien von diesem werden von beiden Seiten mit einem Ausstecher von sechs Linien Breite, wieder zwei solche Einschnitte gemacht, und eben so weit von diesen wieder zwei mit einem Ausstecher von vier Linien, so daß ein Mondscheinchen fünf Grübchen bekommt, das größte in der Mitte, und von einer jeden Seite zwei, dem ge-

spitzten Ende zu abnehmend. Das Ganze wird leicht bestrichen und den vorübergehenden gleich gebacken. Dann werden die Knöpfchen in den Löchern mit einem Messerspiß etwas niedergedrückt. Die ganze Oberfläche wird mit weißem Eise (S. Abschn. v. Zucker) bestrichen, der Rand in fein geschnittene Distazien gestreift, und das Uebrige mit Grobzucker dick bestreut. Dann kommen sie auf einige Zeit in den Warmkasten. Vor dem Anrichten werden die Grübchen mit schönen Confituren gefüllt, so z. B. die Mitte mit schön rother durchsichtiger Ribiselsulz, die zwei folgenden mit eingefottenen Meineclauden, und die letzten mit schönen Weichseln.

Von sehr schönem Effect ist eine Einfassung der Grübchen von kleinen Perlen von gefaumtem Eise, der Grund mit gelbem Eise maskirt, und der Rand wieder mit weißen Perlen besetzt, die weiß getrocknet werden. (S. Abschn. vom Zucker.) Man sieht hieraus, daß die Verzierungen dieses gefälligen Gebäckes leicht in's Unendliche variirt werden können, nur muß man sich vor Unzweckmäßigkeit und Ueberladung hüten.

Seperkte Mondscheinen mit Rosinen. (Panaches perlés aux Raisins de Corinthe.)

Diese Mondscheine werden den vorübergehenden gleich breit und groß ausgestochen, mit etwas gezuckerten Eiern bestrichen, mit feinem Zucker bestäubt, und von schöner gelber Farbe gebacken; nach ihrem Erkalten werden sie die Hälfte über ihre gebogene Länge mit gefaumtem Eise bestrichen, und mit Grobzucker bestäubt (S. Abschn. vom Zucker); die untere Hälfte wird dann mit langschweifigen Perlen aus eben dem Eise besetzt, die größte Perle von ungefähr fünf Linien Länge und drei der runden Breite; es wird nämlich unter dem aufgetragenen Zucker mit einem dünnen Faden angefangen, der etwas breiter wird, und unten in eine drei Linien breite Perle übergeht. Die Perlen müssen gleich rund und erhoben, und der Schweif gehörig gebildet seyn. In einer kleinen Entfernung von der ersten Perle, die in die Mitte gelegt wird, kommen an beiden Seiten zwei andere, etwas kleiner gehalten; in derselben Entfernung kommen

wieder von einer jeden Seite eine, und so fort bis an die Spitze mit der Beobachtung ihrer Verminderung zu dem immer schmälern Ende. Zwischen die Perlen kommen dann schöne Rosinen; zwischen die drei mittleren Perlen kommen zwei Reihen von vier Rosinen, eine jede in zerfloßenen Zucker getaucht, um leicht angeklebt werden zu können; die folgenden Reihen sind von drei, die dritten von zwei, und die letzten von einer Rosine. Das Ganze wird in einen Wärmkasten zum Trocknen gestellt. Vor dem Anrichten werden die Rosinen mit dünnen Fäden Aepfelsulz umwunden.

Anstatt der Rosine kann eine Pistazie kommen, und der Effect ist lieblich schön.

Butterblättchen mit Pistazien. (Panaches ronds aux Pistaches.)

Aus dem viermal geschlagenen Butterteig (S. den Artikel: gestürzte Butterkrapsel), der auf zwei Linien dünn ausgewalzt ist, werden zwei Zoll im Durchmesser runde, feinzackige Blättchen angestochen, und auf einen Platsfond gereibet; von dem übrigen wieder zusammengeschlagenen, und auf eine Linie dünn ausgewalkten Teig werden mit einem Ausstecher von anderthalb Zoll im Durchmesser, und mit einem andern, einen Zoll große Ringchen gelegt, mit feinem Zucker bestäubt und schnell gebacken. Nach eingem Auskühlen werden die Ringchen mit gesaumtem Eise Messerrücken dick aufgetragen; über dieses werden dann kleine, etwas längliche Perlen, eine Linie breit aus einander, von eben dem Eise gebildet, und dann zum Trocknen in einen Wärmkasten gestellt. Nach dem Trocknen und Auskühlen werden in die kleine Mitte der Zucker Pistazienstiften (vier aus einer Pistazie) gestochen und zu dem Ringchen geneigt; zwischen einen jeden Stift Pistazien kömmt ein kleiner Tropfen Ribiselsulz, zwischen eine jede Perle ein dünner Faden Aepfelsulz, und in die Mitte eine schöne Marillen-Confitur. Das Anrichten dieses zierlichen Backwerkes muß behutsam geschehen, um den gehörigen Effect daraus zu bekommen.

Butterkräpfel mit Vanille. (Petits Gâteau royaux
à la Vanille.)

Es werden aus dem viermal geschlagenen und auf zwei Linien dünn ausgewalkten Buttermey (S. den ersten Artikel dieses Abschnittes) kleine volle Blättchen ausgestochen, die an beiden Enden gespißt sind, welches recht leicht mit einem runden, dritthalb Zoll im Durchmesser großen Ausstecher geschehen kann, indem man das Blättchen von beiden Seiten nur mit dem halben Ausstecher aussticht; sie werden über einen Platsfond gereiht, und mit Vanille-Eise (S. Abschn. vom Zucker) bestrichen. Es wird ein Viertellöffel Eis auf so ein Kröpfchen in gleicher Dicke von ungefähr einer Linie, platt ausgestrichen, jedoch so behutsam, daß dasselbe nicht über den Rand fließe. Nach dieser beendigten Arbeit bleiben die Kräpfel noch eine halbe Stunde ruhig stehen, damit das Eis sich besser glätte, und bei dem Backen einen schönen reinen Glanz bekomme; sie werden dann im abgekühlten Ofen, von 50 Grad Reaumur bis zur röthlich gelben Farbe gebacken, welches viel Aufmerksamkeit fordert; denn nicht nur das Eis, sondern auch der Teig muß resch seyn, und eine freundliche Miene haben.

Bei dem Herausnehmen aus dem Ofen werden die etwa schief aufgestiegenen Eisblättchen behutsam niedergedrückt.

Auf diese Weise können solche Kräpfel mit einem jeden Eise erscheinen. (S. Abschn. vom Zucker.) In die weißen Eise werden abgeschälte und fein gestoßene Mandeln, Bartnüsse oder Pistazien beigemischt. Die Menge der Kerne gegen den Zucker ist wie zwei gegen vier, dann heißen sie aber

Butterkräpfeln mit Mandeln.

Butterkräpfel mit Bartnüssen.

Butterkräpfel mit Pistazien.

Butterringchen mit Mandeln. (Petites Gimblettes
aux Amandes.)

Der Buttermey wird viermal geschlagen; um aber einer gewissen Trockne oder Sperre vorzubeugen, wird zur Bereitung

desselben etwas mehr Butter genommen. (S. Abschn. v. Buttermelg.) Dieser Teig wird auf zwei Linien dünne Blätter ausgewalzt, und mit einem runden, platten, zwei Zoll im Durchmesser großen Ausstecher ausgestochen; diese Blättchen werden mit einem andern Ausstecher von einem halben Zoll Größe durchgestochen, so, daß dadurch Ringchen entstehen. Sie werden nun mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit zwölf Loth abgeschälten und fein geschnittenen Mandeln, die mit acht Loth Grobucker vermengt, über einem Bogen Papier liegen, getaucht, etwas niedergepreßt, damit dieselben in gleicher Menge ankleben, über ein mit Wasser leicht genäßtes Blech an einander gereiht, mit feinem Zucker bestäubt, und im abgekühlten Ofen langsam gebacken. Auf diese Weise erscheinen sie als Butterringchen mit Pistazien.

Butterringchen mit rothen Mandeln.

(Couronne de Feuilletage aux Amandes rouges.)

Butterringchen mit Mandeln und Vanille.

(Couronne de Feuilletage aux Amandes à la Vanille.)

Butterringchen mit Confituren.

(Couronne de Feuilletage praliné au Confiture.)

Diese Gebäcke weichen von den vorhergehenden nur in so weit ab, daß der Teig nur eine Linie dünn ausgewalzt wird. Die Hälfte desselben wird zu Blättchen ausgestochen, die bestrichen über das Blech gereiht werden; die andere Hälfte wird mit einem, einen halben Zoll großen Ausstecher durchgestochen, und mit einem, einen halben Zoll großen Ausstecher durchgebrochen; diese Ringchen werden bestrichen, den vorhergehenden gleich, in Mandeln getaucht, und über die auf dem Bleche gereihten Blättchen gelegt. Das Ganze wird mit feinem Zucker bestäubt und behutsam gebacken; das Grübchen wird dann mit Confituren angefüllt.

Von großem Effecte wird ihr Ansehen, wenn sie mit rothen Mandeln oder schön grünen Pistazien überzogen sind; dem zu Folge werden dieselben ohne Mandeln gebacken, dann aber

mit Vanille oder Pistazien-Eise überstrichen (S. Abschn. vom Zucker), und mit rothen Mandeln oder Pistazien dicht bestäubt (S. Abschn. von Mandeln), hierauf in einen Wärmkasten zum Abtrocknen gestellt.

Butterkuchen mit Mandeln. (Gâteau de Pithivier aux Amandes.)

Es wird von sechzehn Loth süßen, und zwei Loth bittern Mandeln, die abgeschält und sehr fein abgestoßen worden, mit zwölf Loth feinem Zucker, acht Loth Butter und vier Eierdottern, nebst einem Stäubchen Salz, ein ziemlich fester Teig gemacht, und zwischen zwei Blätter Buttermteig gefüllt. Zu diesem Ende werden aus einem halben Pfunde Buttermteig (S. Abschn. vom Buttermteig) zwei runde Platten gewalzt. Die eine aus dem dritten Theile von sieben Zoll im Durchmesser, die andere von zwei Dritttheilen, von acht Zoll im Durchmesser. Die Fülle wird nun über die Mitte der kleineren Platte gethan, und so von einander gestrichen, daß nur ein Zoll breiter Rand verbleibe, über dieses kommt die zweite Platte; der Rand wird an dem untern, der leicht mit Eiern bestrichen ist, gepreßt, und beide nun fein schlängelnd rund zugeschnitten; die Oberfläche wird leicht bestrichen, und mit der Spitze eines dünnen Messers zierliche Figuren hinein geschnitten. Das Ganze wird mit feinem Zucker bestäubt und langsam gebacken; nach ungefähr drei Viertelstunden wird der Kuchen noch einmal mit feinem Zucker bestäubt, und an der hellen Flamme, die in der Ecke des Backofens an der Mündung desselben gemacht wird, röthlichgelb glasirt.

Auf diese Weise werden alle folgenden bereitet, wie z. B.

Butterkuchen mit Cedraten-Geruch. (Gâteau de Pithivier au Cédrat.)

Butterkuchen mit Drangen-Blüthe. (Gâteau de Pithivier à la Fleur d'Orange.)

Butterkuchen mit Rosinen. (Gâteau de Pithivier aux Raisins de Corinthe.)

Butterkuchen mit Weinbeeren. (Gâteau de Pithivier aux Raisins Muscats.)

Butterkuchen mit gemischtem Geruch. (Gâteau de Pithivier aux quatre-Fruits.)

Butterkuchen mit Kalbsnieren. (Gâteau de Pithivier aux Rognons de Veau.)

Butterkuchen mit Mark und Vanille. (Gâteau de Pithivier à la Moëlle et Vanille.)

Alle diese Kuchen werden dem vorhergehenden gleich behandelt. Die Ingredienzen bleiben dieselben, bis auf den Zusatz, der durch das Beinwort bezeichnet ist, wie Rosinen, Weinbeeren, Kalbsnieren, Mark u. dgl., wovon wenigstens acht Loth zu dem Mandelsteig beigefügt werden. Die Nieren werden aus dem kalten Kalbsnierenbraten genommen, und kleinwürflich geschnitten; das Mark aber roh feinwürflich geschnitten und dann hinzugefügt. Die verschiedenen Gerüche werden dem hinzukommenden Zucker mitgetheilt. (S. Abschn. vom Zucker.)

Butterkuchen auf englische Art. (Gâteau de Pithivier anglo-français.)

Dieser und die folgenden Kuchen sind noch immer Wiederholungen der vorhergehenden, nur die Fülle der vorhergehenden wird mehr zusammengesetzt. Es werden nämlich zu den sechzehn Loth fein gestoßenen Mandeln acht Loth fein gestoßener Zucker acht Loth feinwürflich geschnittenes Mark, vier Loth von den Kernen geklaubte Weinbeeren, und eben so viel Rosinen, zwei Loth in Zucker gelegte und fein nudelartig geschnittene Cedraten, ein Loth geröstete Orangen-Blüthe, eine halbe rapirte Muskatnuß, ein halbes Glas Madera-Sec-Wein, vier Eierdotter und ein Sträubchen Salz gethan, und eine Viertelstunde lang durch einander gemengt; weil diese Fülle durch all diesen Beitritt theils vermehrt und theils verdünnt worden ist, so muß über die erste Platte

von Butterteig ein, einen halben Finger dünner und daumenbreiter Streif rund herum gelegt und zusammengespielt werden; die Fülle wird in die Mitte gegossen, und mit der andern Platte belegt. Die übrige Arbeit ist jener des ersten Kuchens dieses Artikels gleich.

Butterkuchen auf englische Art mit Bartnüssen und Pistazien. (Gâteau de Pithivier anglo-français aux Avelines et Pistaches.)

Dieser Kuchen weicht von dem vorhergehenden nur in so weit ab, daß man statt sechzehn Loth Mandeln zwölf Loth Bartnüsse fein stößt, zwölf Loth Zucker, eben so viel Butter, ein Loth in Zucker gelegte Cedraten, eben so viel geröstete Orangen-Blüthe, ein halbes Stängchen Vanille, ein halbes Glas Malagawein und vier Eierdotter, nebst einem Stäubchen Salz zu der Fülle nimmt. Nach dem genauen Vermengen werden acht Loth abgehäutelte Pistazien, die feinstiftig geschnitten sind, binzu gethan: dagegen werden die Weinbeeren und Rosinen weggelassen. Die Beendigung dieses Kuchens ist jener der vorhergehenden gleich.

Dieses Backwerk kann statt einer der vorhergehenden Fülle mit einem jeden Eingefottenen (Confituren) als mit Marillen-Marmelade, mit Äpfeln, mit Ananas, mit Weichseln, mit Johannisbeeren, mit Weinscharl u. dgl. gegeben werden.

Butterkuchen mit Äpfeln. (Gâteau de Pithivier à la Parisienne aux Pommes.)

Zu diesem und den folgenden Obstkuchen wird die obere Platte Butterteig neun Zoll im Durchmesser groß geschnitten, um die Äpfel, die hoch aufdressirt sind, und den rundlaufenden Reif, genau zu bedecken. (S. die vorhergehenden Kuchen.) Fünfzehn schöne Reinett-Äpfel werden spaltenweis geschnitten, geschält, und mit acht Loth Zucker und eben so viel Butter, wie zu einer Charlotte, halb weich gedünstet (S. Abschn. von Charlotten); nach dem gänzlichen Erkalten werden sie endlich in die mit dem

daumenbreiten und einen halben Finger dünnen Rand versehene Platte aufdressirt. Die übrige Behandlung geht wie bei den vorhergehenden vor sich.

Butterkuchen mit Pflirschen, mit Marillen, mit Aepfeln und Pistazien, mit Reineclauden, mit Mirabellen, mit Kirschchen, mit Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren und dergleichen, werden immer so bereitet. Das Obst wird wie jenes bei den Charlotten vorbereitet. (S. Abschnitt von Charlotten.)

Buttermantaschen mit Mandeln. (Petits Gâteaux de Pithivier aux Amandes.)

Der Buttermteig wird eine Linie dünn ausgewalzt, und auf kleine Plättchen von drei Zoll im Viereck geschnitten. Diese Plättchen werden einen halben Finger breit, mit abgeschlagenen, etwas gezuckerten Eiern bestrichen; in ihre Mitte kömmt ein starker halber Löffel voll Mandelfülle. (S. jene Fülle bei dem vorhergehenden Butterkuchen mit Mandeln.) Ueber diese Fülle werden die Plättchen von beiden Seiten über sich selbst gebogen, so daß dadurch einen Zoll breite und drei Zoll lange Würstchen entstehen; der Bug muß aber so geschehen, daß die Fülle in der Mitte sichtbar bleibt. Sie werden sonach bestrichen, mit feinem Zucker stark bestäubt, und in einem Ofen, von 55 Grad Reaumur (S. Einleitung), langsam gebacken.

Auf diese Weise kann dieses Gebäck mit einem jeden Eingetottenen erscheinen.

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Vom Backwerk aus fünfmal geschlagenem Buttermteig.

Pistazien-Schnitten. (Petits Gâteaux aux Pistaches.)

Der Buttermteig (S. Abschn. vom Buttermteig) wird fünfmal geschlagen, oder es werden die Abfälle von dreimal geschlagenem Buttermteig zusammengenommen und noch einmal